PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**
-
- Código del Programa de Formación: **96151388**
- Competencia: **ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN**
- Resultados de Aprendizaje a alcanzar: **PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN**.
- Duración de la Guía: **64 HORAS**

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener instalaciones, equipos y utensilios ordenados en secuencia lógica y en óptimas condiciones de acuerdo a los protocolos establecidos por la normatividad vigente. Alistando los elementos necesarios para aplicar los procesos de limpieza y desinfección.

La aplicación de estos conceptos, en el proceso de transformación de frutas y hortalizas se realiza con el objetivo de contar con ambientes de aprendizaje con las mínimas condiciones que garanticen un producto final de calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  APLICAR TECNICAS DE LAVADO Y DESINFECCION SEGÚN LAS CONDICIONES SANITARIAS Y POSTERIORMENTE REGISTRAR LAS NOVEDADES ENCONTRADAS.

- Ambiente Requerido (SALÓN para la formación teórica y COCINA, para la etapa practica)

- Materiales (GUANTES, TAPABOCAS, GORROS, BATA, UTENCILIOS DE COCINA, DETERGENTES ETC.)

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Preguntas sobre conceptos básicos de manipulación de alimentos Respuestas a preguntas sobre el tema tratado	Diferencia las técnicas y procedimientos de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección	Instrumento: Cuestionario Técnica: preguntas
Evidencias de Desempeño: Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección	Higieniza áreas de proceso, equipos herramientas y utensilios según programa de limpieza y desinfección	Instrumentos: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Elaborar productos derivados de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente	Entrega instalaciones, equipos y utensilios de acuerdo con los protocolos establecidos por la empresa y la normatividad vigente	Instrumentos: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **NORMATIVIDAD VIGENTE:** legislación sanitaria, DECRETO 3075 DE 1997 y resolución 2674 del 2013, Por lo cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público; en el presente decreto se regulan todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran a todas las fábricas donde se procesen alimentos los equipos y utensilios, el personal manipulador.

- **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**: según la ley es "aquella persona que está en contacto con los alimentos en su puesto de trabajo, ya sea durante su preparación, distribución, transformación. Los alimentos que utilizamos habitualmente y las materias primas con las que se elaboran muchos productos vienen de muy lejos, en ocasiones. Para algunos productos, la cadena alimentaria es muy larga. Y nosotros, los consumidores finales, tenemos que tener la confianza, la certeza, de que lo que nos vamos a comer está en perfecto estado.

  Deberes del manipulador de alimentos

  - Prevenir los riesgos alimentarios que puedan afectar a la salud de los consumidores, estableciendo los medios necesarios para una correcta manipulación de los alimentos.
  - Conocer la metodología y prácticas correctas de higiene alimentaria.
  - Acreditar de forma documental su Certificado de Formación.

- **RIESGOS ALIMENTARIOS**: Una incorrecta manipulación del alimento puede contaminarlo, y un alimento contaminado no se distingue de otro alimento no contaminado.

  Un alimento se puede contaminar con gran facilidad, pero detectarlo no es tan sencillo. A simple vista, un producto contaminado tiene un buen color o textura. Sin embargo, en su interior o exterior alberga cierto peligro capaz de provocar alguna intoxicación o enfermedad al consumidor.

- **ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS:** son llamadas intoxicaciones alimentarias. Esto ocurre cuando uno se enferma después de comer un alimento o beber una bebida Contaminada con una sustancia tóxica, las enfermedades transmitidas por alimentos son iguales. Ocurren cuando los alimentos son contaminados con sustancias peligrosas, como bacterias, virus, parásitos, tóxicos naturales o químicos.

- **ENFERMEDADES ZOONOTICAS:** Una enfermedad zoonótica es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos. Las enfermedades zoonóticas pueden ser provocadas por virus, bacterias, parásitos y hongos. Algunas de esas enfermedades son muy frecuentes. En el caso de las enfermedades zoonóticas causadas por parásitos, los tipos de síntomas y signos pueden variar según el parásito y la persona. A veces, las personas con infecciones zoonóticas pueden enfermarse mucho, mientras

que otras personas no tienen síntomas y no se enferman jamás. Otras personas pueden tener síntomas como diarrea, dolor muscular y fiebre.

- **ALIMENTO:** El alimento es cualquier sustancia normalmente ingerida por los seres vivos con fines nutricionales, sociales y psicológicos. Los alimentos suelen clasificarse según su función en el organismo, tenemos los alimentos energéticos, son los que aportan la energía necesaria para las funciones vitales; los alimentos reguladores, son los que controlan muchas de las funciones vitales y los alimentos reparadores, son los que proporcionan los materiales necesarios para el crecimiento o la sustitución de materiales perdidos.

- **LIMPIEZA Y DESINFECCION**:

  Limpiar: Remoción de material foráneo (por ejemplo, tierra y material orgánico) de los objetos y es normalmente acompañada del uso de agua y detergentes o productos enzimáticos. Una limpieza profunda es esencial previa a la desinfección o esterilización, ya que la materia orgánica e inorgánica que permanece en la superficie de los objetos interfiere con la efectividad de estos procesos.

  Descontaminar:

  Remover microorganismos patógenos de los objetos de tal manera que sean seguros de manipular, usar o descartar.

  Desinfectar:

  Proceso que elimina todos o la mayoría de microorganismos patógenos, excepto esporas, en objetos inanimados. Usualmente la desinfección se realiza mediante químicos líquidos.

  Esterilizar:

  Proceso que destruye o elimina todas las formas de vida microbiana y es llevado a cabo mediante métodos químicos o físicos.

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Con este nombre se conoce a la transferencia de microrganismos de un lugar a otro, es un término usado principalmente en la manipulación de alimentos, pero también aplica para otros sectores como por ejemplo salud, un ejemplo típico es cuando se usa la misma tabla de picar para preparar carnes crudas y ensaladas, de esta manera estaríamos transfiriendo las posibles bacterias de un alimento al otro, debido a que este es un riesgo latente y muy delicado debemos tratar de minimizar su ocurrencia, una manera de hacerlo es mediante el uso de un código de colores por áreas (CPA), así por ejemplo se podría definir que para limpieza en los baños

se usen herramientas de color rojo, para áreas de producción herramientas de color amarillo, en áreas de almacenamiento herramientas de color azul y así sucesivamente.

- **DETERGENTES:** Es una sustancia que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin necesidad de tallar. Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión.

- **DESINFECTANTES:** se usan en situaciones que requieren desinfección de nivel bajo o intermedio

  Alcohol etil isopropílico (70% al 90%)

  Blanqueador, hipoclorito de sodio (en concentración de 5.2% como el blanqueador doméstico) en una dilución de 1:500 (100 ppm de cloro libre)

  Yodo

  Fenol

  Amonios Cuaternarios

- **PLAGAS:** En la agricultura, la palabra “plaga” se refiere a todos los animales, plantas y microorganismos que tienen un efecto negativo sobre la producción agrícola. Las plagas prosperan si existe una fuente concentrada y fiable de alimento.**RESIDUOS:** describe al material que pierde utilidad tras haber cumplido con su misión o servido para realizar un determinado trabajo. El concepto se emplea como sinónimo de basura por hacer referencia a los desechos que el hombre ha producido.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos.*

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Enot De Jesus Mercado Sarmiento**	**Instructor**	**CCIT-CENTRO DE INDUSTRIA Y COMERCIO**	**10/03/2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					